



412107S-2022



博爱县伊辉食品厂企业标准

Q/BYS 0003S-2022

油炸素丸

2022-08-01 发布

2022-08-01 实施

博爱县伊辉食品厂 发布

前 言

本标准由博爱县伊辉食品厂提出。

本标准起草单位：博爱县伊辉食品厂。

本标准主要起草人：丹思杰。

H N

Q B

油炸素丸

1 范围

本标准规定了油炸素丸的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以食用淀粉（红薯淀粉、玉米淀粉、高粱淀粉中的一种或几种）、花生米、白萝卜(清洗粉碎)为主要原料，加入食用盐、小麦粉、白砂糖、花椒粉、八角粉、小茴香粉、草果粉、高良姜粉、紫苏籽粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、桂皮粉、甘草粉、月桂叶粉、砂仁粉、丁香粉、圆叶当归粉、辣椒粉、姜（清洗粉碎）、谷氨酸钠（味精）、碳酸氢钠、鸡精调味料、香油、生抽、老抽、大葱、鸡蛋、黄豆、芹菜中的多种，用水调配，经混合、成型、油炸（牛油、棉籽油、棕榈油、大豆油中的一种或几种）冷却、包装加工而成的油炸素丸。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 高粱淀粉应符合 NY/T 1039 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 鸡蛋应符合 SB/T 10638 和 GB 2749 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 花椒粉、八角粉、小茴香粉、高良姜粉、紫苏籽粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、桂皮粉、甘草粉、月桂叶粉、砂仁粉、草果粉、丁香粉、圆叶当归粉、辣椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.10 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.11 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.12 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.13 牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.14 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 棉籽油应符合 GB/T 1537 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 花生米应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.18 白萝卜应符合 SB/T 11031 的规定。
- 2.1.19 大葱应符合 NY/T1835 的规定。
- 2.1.20 香油应符合 NY 68 的规定。

2.1.21 生抽应符合 GB/T 18186 的规定。

2.1.22 老抽应符合 GB/T 18186 的规定。

2.1.23 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.24 黄豆应符合 GB/T 1352 的规定。

2.1.25 芹菜应清洁卫生、无污染、无腐烂，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	丸形	取一袋样品，置于清洁、干燥的白瓷盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，品尝其滋味
色 泽	具有产品应有色泽，无焦糊	
气、滋味	具有原料特有的气味和滋味，五香味、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 40.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 10.0	GB 5009.44
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
羰基价 (以脂肪计), meq/kg	≤ 20	GB 5009.230

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	

菌落总数, CFU/g	≤	1000			GB 4789. 2	
大肠菌群, MPN/g	≤	0. 3			GB 4789. 3	
沙门氏菌, /25g		5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g		5	1	100	1000	GB 4789. 10
霉菌, CFU/g	≤	25			GB 4789. 15	
酵母, CFU/g	≤	25			GB 4789. 15	
注: a样品的采集及处理按GB 4789. 1执行。						

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定; 兽药残留限量 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以食用淀粉（红薯淀粉、玉米淀粉、高粱淀粉中的一种或几种）、花生米、白萝卜(清洗粉碎)为主要原料，加入食用盐、小麦粉、白砂糖、花椒粉、八角粉、小茴香粉、草果粉、高良姜粉、紫苏籽粉、黑胡椒粉、白胡椒粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、桂皮粉、甘草粉、月桂叶粉、砂仁粉、丁香粉、圆叶当归粉、辣椒粉、姜（清洗粉碎）、谷氨酸钠（味精）、碳酸氢钠、鸡精调味料、香油、生抽、老抽、大葱、鸡蛋、黄豆、芹菜中的多种，用水调配，经混合、成型、油炸（牛油、棉籽油、棕榈油、大豆油中的一种或几种）冷却、包装加工而成的油炸素丸。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 16565《油炸小食品卫生标准》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

博爱县伊辉食品厂